

## Daging kuah dalam kaleng

## PENDAHULUAN

SNI Daging Kuah Dalam Kaleng merupakan revisi SII No. 0261-80 yang diminta oleh Departemen Kesehatan melalui Dewan Standardisasi Nasional.

Revisi ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- melindungi produsen
- mendukung perkembangan agro industri
- menunjang eksport non migas
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Kumpulan Peraturan Per-Undang-undangan dibidang makanan jilid I edisi III. Departemen Kesehatan RI 1993-1994
2. SNI 19-0428 - 1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan
3. SNI 01-2891 - 1992, Cara uji makanan dan minuman
4. SNI 19-2896 - 1992, Cara uji cemaran logam
5. SNI 19-2897 - 1992, Cara uji cemaran mikroba
6. SNI 01-2894 - 1992, Cara uji bahan tambahan makanan/ bahan pengawet
7. SII 0261-80 Mutu dan Cara Uji Daging Sapi Kuah Dalam Kaleng
8. Australian Food Standards Code Standard C<sub>2</sub>. Canned Meat and Canned Meat Products, June 1992
9. Bacteriological Analytical Manual, 6 th ed. US. Food and Drug Administration, 1984.



## **DAGING KUAH DALAM KALENG**

### **1. RUANG LINGKUP**

Standar ini meliputi definisi, deskripsi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### **2. DEFINISI**

Daging kuah dalam kaleng adalah hasil olahan daging yang berbentuk potongan atau irisan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan, dikalengkan secara permetik dan disterilkan.

### **3. DISKRIPSI**

Yang dimaksud dengan daging dalam standar ini adalah daging yang diperoleh dari hewan potong (sapi, kerbau, kuda, kambing dan domba), sesuai SK Menteri Pertanian No. 413/Kpts/TN 310/7/1992, tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta hasil ikutannya.

### **4. KLASIFIKASI**

- 4.1 Daging kuah tanpa sayuran
- 4.2 Daging kuah dengan sayuran

### **5. SYARAT MUTU**

Syarat mutu sesuai dengan tabel di bawah ini



**Tabel I**  
**Syarat Mutu daging Kuah dalam kaleng**

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Daging Kuah	Daging Kuah dengan sayuran
1.	Keadaan			
	1.1. Keadaan Kaleng sebelum dan sesudah pengeraman.	-	normal tidak cembung tidak berkarat atau berlubang/pinhole serta lipatan/scamnya baik	normal tidak cembung tidak berkarat atau berlubang serta lipatan baik
	1.2. Bau	-	normal	normal
	1.3. Rasa	-	normal	normal
	1.4. Warna	-	normal	normal
	1.5. Konsistensi dan tekstur	-	normal	normal
2.	Kehampaan			
	2.1. Kaleng ukuran 603x 700	mm Hg/inchi	min. 127 atau 5	min. 127 atau 5
	2.2. Kaleng ukuran 401 x 411	mm Hg/inchi	min. 153 atau 6	min. 153 atau 6
	2.3. Kaleng ukuran 301 x 407 atau lebih kecil	mm Hg/inchi	min. 175 atau 7	min. 175 atau 7
3.	Rongga udara atau bagian yang tidak terisi	%	maks. 10	maks. 10
4.	Bobot tuntas	%	min. 51	min. 55
5.	Bobot daging tanpa cairan	% b/b	min. 51	min. 35
6.	Lemak			
	6.1. Tanpa penambahan santan	% b/b	maks. 8,5	maks. 6
	6.2. Menggunakan tambahan santan	% b/b	maks. 20	maks. 20
7.	Nitrat (sebagai $\text{NaNO}_3$ )	-	negatif	negatif
8.	Nitrit (sebagai $\text{NaNO}_2$ )	mg/kg	ms.50	maks. 50
9.	Cemaran Logam :			
	9.1. Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0	maks. 2,0
	9.2. Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0	maks. 20,0
	9.3. Timah (Sn)	mg/kg	maks. 250,0	maks. 250,0
	9.4. Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
	9.5. Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03	maks. 0,03
10.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
11.	Cemaran Mikroba			
	11.1. Angka lempeng total (pembentuk Spora)	koloni/gram	maks. $10^2$	maks. $10^2$
	11.2. Bak Coliform	Apm/gram	< 3	< 3
	11.3. Perfringens	koloni/gram	0	0



## 6. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

## 7. CARA UJI

### 7.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI. 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 1.2.

### 7.2 Kehampaan

#### 7.2.1 Peralatan

Alat pengukur kehampaan (vacuum gauge)

#### 7.2.2 Prosedur

Tusukkan ujung penusuk dari alat pengukur kehampaan (vacuum gauge) dengan tekanan pada bagian tengah permukaan atas kaleng yang tidak berkode.

Baca dan catat dengan segera angka yang ditunjukkan oleh jarum pada skala. Angka tersebut menyatakan kehampaan dari kaleng.

### 7.3 Rongga udara atau bagian yang tidak terisi

Cara uji rongga udara sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 3.

### 7.4 Bobot tuntas cairan

Cara uji bobot daging sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 2.

### 7.5 Bobot daging untuk contoh yang menggunakan sayuran

#### 7.5.1 Prinsip

Membandingkan bobot daging dengan bobot isi keseluruhan

#### 7.5.2 Peralatan

Ayakan mesh No. 50 dengan diameter 20 cm



### 7.5.3 Cara Kerja

Timbang kaleng beserta isinya (belum dibuka) Buka kaleng dan tuangkan isinya kedalam ayakan no. 50. Miringkan ayakan dengan kemiringan 17- 20° agar cairan mudah mengalir.

Pisahkan daging dari sayuran yang ada dalam ayakan yang sudah dicuci dengan air dingin dan air panas 60° C yang mengalir sampai bebas dari bahan-bahan yang melekat, tiriskan selama 5 menit dan timbang. Timbang pula kaleng kosong yang sudah dibilas dengan air dan ditiriskan untuk mengetahui berat isi kaleng.

$$\text{Perhitungan : } \frac{\text{Bobot daging}}{\text{Bobot isi kaleng}} \times 100 \%$$

### 7.6 Persiapan contoh

#### 7.6.1 Peralatan

Blender  
Spatula  
Botol contoh

#### 7.6.2 Cara Kerja

Homogenkan isi kaleng seluruhnya (padatan dan cairan/saos) dengan blender hingga halus dan rata. Selanjutnya campur dalam botol contoh yang kering dan tertutup. Siap untuk analisa.

### 7.7 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 8.2 (metode hedro statis/weybull).

### 7.8 Nitrat (sebagai $\text{NaNO}_3$ )

Cara uji Nitrat sesuai dengan SNI 01-2899-1992, Cara uji bahan pengawet dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan butir 2.4.



#### 7.9 Nitrit (sebagai $\text{NaNO}_2$ )

Cara uji Nitrit sesuai dengan SNI 01-2899-1992, Cara uji bahan pengawet dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan butir 2.4.

#### 7.10 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam.

#### 7.11 Cemarkan Arsen (As)

Cara uji cemarkan Arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6.

#### 7.12 Cemarkan Mikroba

7.12.1 Cara uji bakteri Coliform dan *Clostridium perfringens* sesuai dengan SNI 19-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

7.12.2 Cara uji bakteri aerobtermoplek pembentuk spora.

##### 7.12.3 Peralatan

Pinggian petri, steril

Pipet bakteriologi 1 ml dan 5 ml, steril

Inkubator (lemari pengering/suhu 50-55° C

Alat hitung koloni (Colony Counter)

##### 7.12.4 Bahan dan Pembenuhan

Air suling steril (100 ml dalam labu pengencer)

DTA (Dextrose Tryptone Agar)

##### 7.12.5 Cara Kerja

- Timbang secara aseptik sebanyak 20 gram contoh dan masukkan kedalam labu erlenmeyer yang berisi 100 ml air, steril.
- Didihkan selama 5 menit, kemudian dingin-kan dan jumlah air yang hilang diganti dengan air steril (isi tetap 100 ml)
- Pipet 2 ml suspensi contoh yang telah dididihkan (diatas) kedalam masing-masing 5 buah pinggian petri steril.



- Tuangkan kedalam masing-masing pinggan petri 15-20 ml pembenihan DTA (Dextrose Tryptone Agar) steril yang telah dicairkan dan suhunya  $45 \pm 1^{\circ} \text{C}$
- Goyangkan pinggan petri dengan hati-hati hingga isinya tercampur rata dan biarkan membeku
- Masukkan semua pinggan petri dalam posisi terbalik kedalam inkubator (lemari pengering) pada suhu  $50-55^{\circ} \text{C}$  dan biarkan selama  $2 \times 24$  jam.
- Hitung semua koloni yang timbul dalam semua pinggan petri yang menyatakan jumlah bakteri termoplek berspora dalam 2 gram contoh. Kemudian hitung jumlah bakteri termoplek berspora dalam 1 gram contoh dengan cara membagi 2 (dua).

#### 8. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

#### 9. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang R.I. No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)